

Gaminant daug maisto, svarbiausia:

- ✓ pastovus ir pasikartojantis standartas,
- ✓ nuspėjamumas,
- ✓ efektyvumas.

NAUJIENA

NAUJOJI „Knorr“ sultinių linija padeda išlaikyti pastovią patiekalų kokybę, supaprastinti virtuvės procesus ir sumažinti maisto gamavimo išlaidas.



KNORR PROFESSIONAL



NAUDOKITE
KAIP
PRIESKONĮ



Išgauna ir sustiprina skonį:

- ✓ sriubos, padažai, troškiniai, paštetai ir įdarai.
- ✓ Užtikrina pastovią ir pasikartojančią patiekalų kokybę.

NAUJI, PATOBULINTI RECEPTAI



Tinka
veganams



Be alergenu¹



Mažesnis druskos
kiekis vidutiniškai
-21%²



Be laktozės³



Be palmių
aliejaus⁴



Produktai be
glitimo



Be mononatrio
glutamato



Be pridėtinių
dažiklių



Be pridėtinių
konservantų

¹ Jie nenurodomi sudedamųjų dalių sąraše pagal ES reglamentą Nr. 1169/2011.

² 100 ml paruošto produkto, palyginti su ankstesniu receptu (jautienos sultinys -29 %, vištienos sultinys -15 %, daržovių sultinys -18 %).

³ Laktozės kiekis mažesnis nei 0,01 g / 100 ml paruošto produkto.

⁴ Pagal receptūrą.

NAUJIEJI SULTINIAI

NAUDOKITE KAIP SULTINIO PAGRINDĄ



Taupiai ir efektyviai!

Palyginti su tradiciniu metodu:

- ✓ Iki 75 % pigiau!
- ✓ Iki 98% mažesnės energijos sąnaudos!
- ✓ Iki 60 kartų greičiau!
- ✓ Minimalios pastangos!



Natūralus klasikinio sultinio skonis.

Be džiovintų daržovių poskonio.

Nepastebimas patiekale:

- ✓ Puikiai pasiskirsto patiekale ir nereikia perkošti.
- ✓ Nepalieka geltonų riebalų likučių lėkštėje.
- ✓ Puikiai tinka kaip universalus pagardas, originalių sriubų pagrindas ar daugelio patiekalų apšlakstymui.

Plačiai naudojamas ir tarptautinėje virtuvėje.



PORCIJŲ SKAIČIUS: 10 VNT.
1 PORCIJA = 300 G



MIEŽIŲ SRIUBA

Sudedamosios dalys:

Alyva	0,040 l
Svogūnas, kubeliais	0,150 kg
Susmulkintas česnakas	0,020 kg
Vanduo	2 500 l
Knorr Professional Vištienos sultinys 1 kg	0,030 kg
Lauro lapas	0,001 kg
Prieskoniniai pipirai	0,001 kg
Miežiai	0,150 kg
Bulvės, kubeliais	0,400 kg
Daržovės juostelėmis	0,300 kg
Druska	0,010 kg
Juodieji pipirai	0,001 kg
Daržovių kremas 30 %	0,100 l
Smulkintos petražolės	0,015 kg

Instrukcijos

- Svogūną su česnaku apkepinkite, įpilkite vandens ir užvirinkite.
- Tada įpilkite vištienos sultinio, prieskonių ir kruopų, pasūdykite.
- Po kurio laiko sudėkite bulves, o po kelių minučių – juostelėmis supjaustytas daržoves.
- Virdami pagardinkite prieskoniais pagal skonį.
- Galiausiai įpilkite grietinėlės ir įberkite smulkintų petražolių.

Patarimas.

Šią miežinę sriubą galite paruošti veganiškai.

Tereikia vištienos sultinį pakeisti „Knorr Professional“ daržovių sultiniu.



PORCIJŲ SKAIČIUS: 10 VNT.
1 PORCIJA = 300 G



IMBIERINĖ SRIUBA SU VIŠTIENA IR CITRINŽOLE

Sudedamosios dalys:

Vištienos krūtinėlės	0,400 kg
Knorr Professional Vištienos Sultinys 1 kg	0,008 kg
Alyva	0,020 l
Sojų padažas	0,020 l
Imbieras, supjaustytas juostelėmis	0,020 kg
Susmulkintas česnakas	0,010 kg
Čili pipirai	0,010 kg
Alyva	0,020 l
Sezamo aliejus	0,010 l
Vanduo	2 600 l
Garam masala	0,002 kg
Citrinžolė, 1 vnt.	0,060 kg
„Kaffir“ laimo lapai	0,003 kg
Karis	0,002 kg
Knorr Ketjap Manis saldus sojų padažas	0,030 l
Knorr Professional Vištienos sultinys 1 kg	0,040 kg
Kiniškų daržovių mišinys	0,600 kg
Žirneliai	0,070 kg
Juodieji grybai	0,015 kg
Ryžių makaronai	0,050 kg
Šviežia kalendra	0,020 kg

Instrukcijos

- Vištienos krūtinėlę sumaišykite su vištienos sultiniu, aliejumi ir sojų padažu.
- Įdėkite į garų krosnelę.
- Aliejuje, sumaišytame su sezamo aliejumi, apkepkite imbierą, česnaką ir čili.
- Supilkite vandenį, sudėkite prieskonius ir vištienos sultinį, virkite, kad prieskoniai pagardintų sultinį.
- Pabaigoje sudėkite visas daržoves ir išmirkytus grybus.
- Sriubą patiekite su mirkymais makaronais, vištienos griežinėliais ir šviežia kalendra.

VEGANIŠKA LĘŠIŲ SRIUBA SU RYŽIŲ MAKARONAIS, AŠTRIAISIAIS ČILI PIPIRAIŠ IR KALENDRA

Sudedamosios dalys:

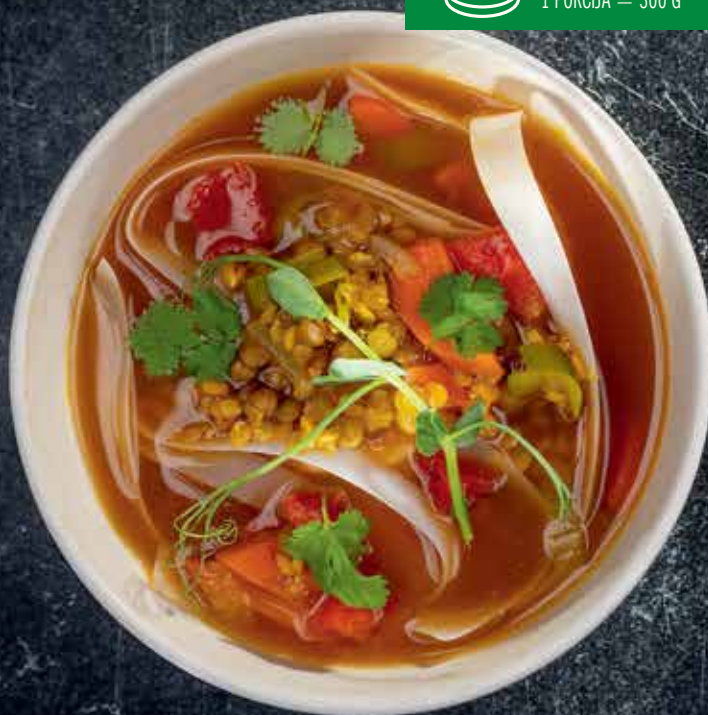
Raudonieji lęšiai	0,080 kg
Žalieji lęšiai	0,100 kg
Alyva	0,050 l
Morkos, supjaustytos griežinėliais perpus	0,150 kg
Petražolės šaknis, pjaustyta pusžiedžiais	0,150 kg
Raudonasis svogūnas, kubeliais	0,070 kg
Porai, perpjauti perpus	0,100 kg
Susmulkintas česnakas	0,008 kg
Čili dribsniai	0,001 kg
Vanduo	2 500 l
Knorr Daržovių sultinys 1 kg	0,040 kg
Prieskoniniai pipirai	0,007 kg
Ciberžolė	0,002 kg
Muskato riešutas	0,002 kg
Saldžioji rūkyta paprika	0,003 kg
Žolelių pipirai	0,001 kg
„Knorr Professional“ supjaustyti pomidorai 2,55 kg	0,150 kg
Ryžių makaronai	0,060 kg
Čili pipirai	0,015 kg
Šviežia kalendra	0,010 kg

Instrukcijos

- Išmirkykite lęšius vandenyje.
- Puode pakepinkite daržoves, svogūną ir česnaką. Supilkite vandenį, įpilkite daržovių sultinio, prieskonių ir virkite.
- Įpusėjus virti, sudėkite išmirkytus ir nusausintus lęšius.
- Kai viskas suminkštės, sudėkite pomidorus.
- Sriubą patiekite su išmirkytais makaronais, smulkintais čili ir šviežia kalendra.



PORCIJŲ SKAIČIUS: 10 VNT.
1 PORCIJA = 300 G



Tinka
veganams

VEGANIŠKAS FLAKI SU DARŽOVĖMIS „NOCHICKEN“ GABALĖLIAI

Sudedamosios dalys:

Alyva	0,090 l
Svogūnų laiškai	0,080 kg
Morkos, supjaustytos juostelėmis	0,150 kg
Petražolės šaknis, pjaustyta juostelėmis	0,200 kg
Salierai, supjaustyti juostelėmis	0,200 kg
Porai, perpjauti perpus	0,200 kg
Susmulkintas česnakas	0,010 kg
Lauro lapas	0,002 kg
Prieskoniniai pipirai	0,008 kg
Vanduo	2 300 l
Knorr Professional Daržovių sultinys 1 kg	0,045 kg
Mairūnas	0,002 kg
Saldžioji paprika	0,004 kg
Imbieras	0,003 kg
Muskato riešutas	0,002 kg
Juodieji pipirai	0,002 kg
Druska	0,004 kg
„Knorr Professional“ pomidorų pasta 0,8 kg	0,050 kg
„The Vegetarian Butcher“ „NoChicken Chunks“	0,250 kg
Petražolės	papuošimui

Instrukcijos

- Apkepkite daržoves aliejuje.
- Sudėkite lapus, žoleles ir užpilkite vandeniu.
- Pavirkite kelias minutes.
- Tada sudėkite prieskonius, daržovių sultinį ir pakepintą pomidorų pastą.
- Supjaustykite „NoChicken Chunks“ juostelėmis, apkepkite likusiame aliejuje ir sudėkite į anksčiau paruoštą sriubą.
- Patiekite su petražolėmis.



PORCIJŲ SKAIČIUS: 10 VNT.
1 PORCIJA = 300 G



Tinka
veganams



PORCIJŲ SKAIČIUS: 10 VNT.
1 PORCIJA = 300 G



SVOGŪNŲ SRIUBA

Sudedamosios dalys:

Alyva	0,040 l
Pusžiedžiais supjaustytas baltasis svogūnas	0,600 kg
Sausas baltasis vynas	0,150 l
Vanduo	2 600 l
Knorr Professional Jautienos sultinys 1 kg	0,040 kg
Džiovinti čiobreliai	0,002 kg
Baltoji porų dalis, supjaustyta pusiau griežinėliais	0,120 kg
Druska	0,010 kg
Baltieji pipirai	0,001 kg

Instrukcijos

- Svogūną apkepkite aliejuje, kol šiek tiek apskrus.
- Supilkite vyną ir trumpai pakaitinkite, supilkite vandenį, sudėkite jautienos sultinį, čiobrelius ir porus.
- Viską pasūdykite, pagardinkite druska ir pipirais.
- Patiekite su džiovintais.



PORCIJŲ SKAIČIUS: 10 VNT.
1 PORCIJA = 300 G



MĖŠIŠKA KIAULIENOS SRIUBA KITAIP SU „GRANDINE“ MAKARONAIS

Sudedamosios dalys:

Alyva	0,040 l
Kubeliais supjaustyta kiaulienos mentė	0,300 kg
Svogūnas, kubeliais	0,050 kg
Čili dribsniai	0,001 kg
Čiobreliai	0,002 kg
Raudonėlis	0,002 kg
Bazilikas	0,002 kg
Knorr Professional Jautienos sultinys 1 kg	0,040 kg
Vanduo	2 300 l
Saliero šaknis, pjaustyta kubeliais	0,060 kg
Porai, supjaustyti kubeliais	0,060 kg
Morkos, supjaustytos kubeliais	0,080 kg
Salierai, supjaustyti kubeliais	0,060 kg
Petražolės šaknis, pjaustyta kubeliais	0,060 kg
Šampionai, pjaustyti griežinėliais	0,080 kg
Konservuotos raudonosios pupelės	0,100 kg
„Knorr Professional“ supjaustyti pomidorai 2,55 kg	0,230 kg
Druska, pipirai	
„Grandine Knorr“ makaronai	0,100 kg
Petražolės	papuošimui

Instrukcijos

- Mėsą ir svogūną pakepinkite aliejuje, sudėkite čili dribsnius, čiobrelius, raudonėlius, bazilikus.
- Įpilkite vandens ir virkite, kol suminkštės.
- Baigiant virti sudėkite keptas daržoves, prieskonius ir jautienos sultinį.
- Kai daržovės suminkštės, sudėkite raudonąsias pupeles ir pomidorus.
- Sriubą patiekite su „Grandine“ makaronais ir petražolėmis.

OPTIMALŪS SPRENDIMAI BET KOKIO TIPO VIRTUVEI – NUO MAŽOS GASTRONOMIJOS IKI KOLEKTYVINIO MAITINIMO.

Nauji „Knorr Professional“ sultiniai



VIŠTIENOS SULTINYS
1 kg



VIŠTIENOS SULTINYS
10 kg



JAUTIENOS SULTINYS
1 kg



DARŽOVIŲ SULTINYS
1 kg



Tinka
veganams



DARŽOVIŲ SULTINYS
10 kg

Kiti „Knorr Professional“ sultiniai



GRYBŲ SULTINYS
1 kg



RŪKYTOS KIAULIENOS
ŠONINĖS SULTINYS
1 kg



JŪROS GĖRYBIŲ
SULTINIO PASTA
1 kg

Sultiniai „Knorr Professional Basic Line“

Tinka
veganams



VIŠTIENOS SULTINYS
1 kg



VIŠTIENOS SULTINYS
3,5 kg



JAUTIENOS SULTINYS
3,5 kg



DARŽOVIŲ SULTINIO PAGRINDAS
3,5 kg



**DAUGIAU RECEPTŲ IR ĮKVĖPIMO
RASITE SVETAINĖJE:**

www.unileverfoodsolutionsbaltics.com



**RASKITE MUS „FACEBOOK“:
@ufslietuva**